

o f e r t a ś w i a t e c z n a

PROPOZYCJA MENU I

PRZEKĄSKI

Kompozycja przekąsek świątecznych I

Rostbef z chutney gruszkowo-orzechowym
 Roladka z wędzonego łososia ze szpinakiem i karmelizowaną cebulką
 Rulonik z indyka w marynacie korzennej ze śliwkami
 Tarta kurkowa

Wybór pasztetów

z dzika z jałowcem
 wieprzowy w boczku
 z zająca
 drobiowy z żurawiną

Śledzie

Śledzie w aromacie cherry z konfiturą z czerwonej cebuli z wiśniami
 Śledź w oleju z cebulką i majerankiem

Sałatka

Sałatka z buraka z gorgonzolą, prażonymi orzechami włoskimi z pomarańczowo-imbrowym vinaigrette

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony pachnący aromatem jabłek z grzybowymi uszkami lub/i Tradycyjna zupa grzybowa z łązankami
 Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cukrową rumianą cebulką

DESERY

Makowiec pachnący migdałami
 Korzenne brownie z suszonymi śliwkami
 Sernik królewski
 Tarta gruszkowa

Liczba osób	Przekąski zimne, desery	Dania gorące, przekąski zimne, desery
Grupa od 10 osób	100,00 zł netto/osoba	140,00 zł netto/osoba
Grupa od 25 osób	85,00 zł netto/osoba	120,00 zł netto/osoba
Grupa od 50 osób	75,00 zł netto/osoba	100,00 zł netto/osoba



o f e r t a ś w i a t e c z n a

PROPOZYCJA MENU II

PRZEKĄSKI

Kompozycja przekąsek świątecznych II

Łosoś z porem w cieście francuskim
 Roladki śledziowe z karmelizowaną cebulką i jabłkiem
 Indyk z rodzynkami miodowo-winnymi
 Babeczka filo z szynką i grzybami

Kompozycja przystawek wegetariańskich

Korzenny szaszłyk śledziowy z cebulką i jabłkiem
 Rożek z łososia z sałatką krabową
 Tarta gruszkowa z serem pleśniowym i orzechami
 Spring Rolls z pate orzechowym z suszonymi owocami

Wybór pasztetów

z dzika z jałowcem
 wieprzowy w boczku
 z zająca
 drobiowy z żurawiną

Sałatki

Sałatka z buraka z gorgonzolą, prażonymi orzechami włoskimi z pomarańczowo-imbirowym vinaigrette
 Tradycyjna sałatka jarzynowa

BUFET GORAĆCY

Barszcz czerwony pachnący aromatem jabłek z grzybowymi uszkami lub/i Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami
 Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cukrową rumianą cebulką
 Dorsz gotowany na parze z julienne warzywnym z prażonymi migdałami i/lub
 Panierowany halibut z pieczonymi warzywami cytrynowymi
 Pieczone bataty z cynamonem
 Pieczona ciecierzycza z burakami i jarmużem

DESERY

Makowiec pachnący migdałami
 Ciasto dyniowo - pomarańczowe
 Szarlotka z prażonymi cząstkami jabłek
 Sernik królewski

Liczba osób	Przekąski zimne, desery	Dania gorące, przekąski zimne, desery
Grupa od 10 osób	120,00 zł netto/osoba	160,00 zł netto/osoba
Grupa od 25 osób	105,00 zł netto/osoba	140,00 zł netto/osoba
Grupa od 50 osób	95,00 zł netto/osoba	120,00 zł netto/osoba



o f e r t a ś w i a t e c z n a

PROPOZYCJA MENU III

PRZEKĄSKI

Kompozycja przekąsek świątecznych I

Rostbef z chutney gruszkowo-orzechowym
 Roladka z wędzonego łososia ze szpinakiem i karmelizowaną cebulką
 Rulonik z indyka w marynacie korzennej ze śliwkami
 Tarta kurkowa

Wybór mięs pieczonych

rostbef korzenny sous vide
 szynka z dzika
 pierś z kaczki hoisin
 karkówka wieprzowa na ostro

Wybór pasztetów

z dzika z jałowcem
 wieprzowy w boczku
 z zająca
 drobiowy z żurawiną

Kompozycja przekąsek wegetariańskich

Korzenny szaszłyk śledziowy z cebulką i jabłkiem & Rożek z łososia z sałatką krabową
 Tarta gruszkowa z serem pleśniowym i orzechami
 Spring Rolls z pate orzechowym z suszonymi owocami

Sałatki

Sałatka z kaczą piersią, pieczonym brakiem z brukselką i malinowym dressingiem
 Sałatka z buraka z gorgonzolą, prażonymi orzechami włoskimi z pomarańczowo-imbrowym vinaigrette
 Tradycyjna sałatka jarzynowa

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony pachnący aromatem jabłek z grzybowymi uszkami lub/i Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami
 Wybór ręcznie formowanych pierogów (z kapustą i grzybami, z wędzonym pstrągiem, z kaszą gryczaną grzybami)
 Łosoś z porem w cieście francuskim lub Flądra ze szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu
 Połędwica wołowa z chrzanem i szynką parmeńską lub Soczysta pierś indyka pieczona w pomarańczach w sosie z żubrówki z kłosem trawy
 Ziemniaki kalibrowane pieczone w soli z rozmarynem
 Pieczona ciecierzycza z burakami i jarmużem

DESERY

Korzenne brownie z suszonymi śliwkami
 Sernik chałwowy z chutney porzeczkowym
 Szarlotka z prażonymi cząstkami jabłek
 Śliwka w cieście francuskim

Liczba osób	Przekąski zimne, desery	Dania gorące, przekąski zimne, desery
Grupa od 10 osób	140,00 zł netto/osoba	180,00 zł netto/osoba
Grupa od 25 osób	125,00 zł netto/osoba	160,00 zł netto/osoba
Grupa od 50 osób	115,00 zł netto/osoba	140,00 zł netto/osoba



oferta świąteczna

OPCJE DODATKOWE – NAPOJE

PAKIET I

15,00 zł / netto

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata z pomarańczą, kardamonem i goździkiem

PAKIET II

25,00 zł / netto

Kawa i herbata z pomarańczą, kardamonem i goździkiem

Niegazowana woda mineralna z cytrusami i miętą

Soki owocowe 100%

Kompot z suszu

PAKIET III

45,00 zł / netto

Kawa i herbata z pomarańczą, kardamonem i goździkiem

Niegazowana woda mineralna z cytrusami i miętą

Soki owocowe 100%

Kompot z suszu

Wino białe i czerwone

